



HACCP運用のポイント – 食品衛生月間に再確認しよう –



本格的に夏がやってくるね！
HACCPに沿って衛生管理をしているつもりだけど、本当にできているかな？

そうじゃの。例えば衛生管理計画は作って終わりじゃなく、継続実施や見直しが大切なんじゃよ。
特に夏場は食中毒リスクが高まる時期じゃ、今こそ再確認のよい機会じゃぞ！



押さえて
おきたい！

今回の ポイント

- HACCPでは、計画作成後の**実施・記録・確認の継続**が重要
- 記録確認と検証活動**で問題点を把握
- 8月の食品衛生月間**を機に運用を再確認



▶ HACCPに沿った衛生管理で求められること

2021年6月より、原則としてすべての食品等事業者にはHACCPに沿った衛生管理が制度化されています。病院や高齢者福祉施設等での食事提供も、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象となります。*

効果的な衛生管理を行っていくためには、**PDCAサイクルを活用**することが重要になります。ルールを策定するだけでなく、実行・検証を行うことで問題点を抽出し、更なるレベルアップに努めましょう。

*少数特定の者に食品を提供する営業以外の施設（1回の提供食数が20食程度未満）については、営業届出およびHACCPに沿った衛生管理の対象外とされていますが、引き続き適切な衛生管理に努めることが大切です。



	内容	ポイント
PLAN	組織・役割の明確化	・「誰が」「何を」するのかを明確にする
	一般衛生管理 / 工程管理のルール整備・策定 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <p>一般衛生管理 個人衛生/手洗い/食品の取扱い など</p> <p>工程管理 受け入れ原材料の確認/加熱時の温度管理 など</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ・「いつ」「どのように」実行するのか、「問題があった時にどのようにどう対処するか」を明確にする ・自施設のルールと手引書等を照らし合わせ、足りないルールがあれば反映する
	教育訓練計画の策定・実施	<ul style="list-style-type: none"> ・「いつ」「どこで」「誰が」「誰に」「どんな内容を」「どのツール(マニュアル)を使って」実施するのか明確にする ・朝礼の時間を活用し、必要に応じてOJTも取り入れる
DO	ルールの実行・記録	<ul style="list-style-type: none"> ・策定されたルールを現場で実行し、実行した結果を記録する NG例：別の紙に書いて転記/後からまとめてつける/先付け など
CHECK	ルールの検証	<ul style="list-style-type: none"> ・記録の記入状況や記録内容を責任者が確認する(日々の検証活動) ・ルールの実施状況を目視でチェックし、環境や器具の拭き取り検査を実施する
ACTION	ルールの改善・更新	<ul style="list-style-type: none"> ・検証時に問題があった場合は原因を特定し、再教育や機器のメンテナンス頻度を見直す ・ルールを変更する際は、現場にとって実施しやすい方法を検討する

▶ 問題点を把握しよう

衛生管理記録は、記入することが目的ではありません。記録内容を確認し、**問題点や改善点を把握**することが大切です。

記録内容の確認

NG

空欄・記録漏れが多い、
異常時対応が未記載



このままだと
衛生管理の実態が
把握できない!

確認後の改善例

教育の再実施、
記録フォーマットの見直し



検証活動の実施

HACCPが正しく機能していることを確認し、食品安全の確保をより強固なものにしていくために
行う作業を検証と言い、検証には「**日常的な検証**」と「**定期的な検証**」があります。

▼ 定期自主点検の項目・フォーマット例

	点検項目	評価	コメント
1	従業員の身だしなみは清潔で、粘着ローラー等の入室ルールや、トイレ使用時のルールは守られていますか?	×	休憩後の粘着ローラーがけ不足あり
2	調理器具の破損・老朽はありませんか?	×	ザルに一部老朽あり
3	ねずみや昆虫の発生はありませんか?	○	

POINT

- 定期的な検証は、月間または年間で実施
- 自主点検では、チェックリスト等を活用し点数化すると、推移や弱点の見える化に

▶ 8月は食品衛生月間

毎年、厚生労働省では、食中毒事故の防止および衛生管理の向上を目的として、地方公共団体や関係省庁、関係団体等と連携し、食品取扱事業者や消費者に対する食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供、リスクコミュニケーションの推進等を行うため、**8月の1か月間を食品衛生月間**と定めています。

高温・多湿となる夏期は、細菌性食中毒が発生しやすい時期です。安全・安心な食事提供のため、今一度衛生管理体制を見直し、取り組みを徹底しましょう。



【参考文献】 情報入手日：2026年6月1日

- 公益社団法人日本給食サービス協会、公益社団法人日本メディカル給食協会 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 ～委託給食事業者～ 令和3年5月初版
- 厚生労働省 食品衛生月間 <https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049664.html>

ManGo

食品衛生管理のマネジメントシステム

HACCPに沿った衛生管理を正確に・効率的に行うために

医療・
福祉施設の
厨房向け

人手不足
解消

ペーパーレス
はんこレス

業務効率化



▶ ManGoで自動温度管理が可能

冷機器温度

異常時は、Web画面に警告を表示・メールや電話(有料)でアラート通知



ワイヤレス
温度計



データ収集機

専用の温度計で冷機器の温度データを収集し、自動でWeb上に反映

PCやタブレット
から記録状況・
データを確認

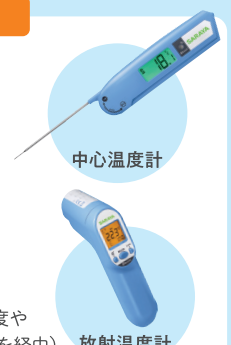


食品温度

iOS専用アプリ



Bluetooth



中心温度計

放射温度計

専用の温度計で測定した食品の中心温度や表面温度を自動でWeb上に反映(アプリを経由)

※ 専用の温度計、データ収集機は、別売オプション品です。